



Belut (*Monopterus albus*) hidup untuk konsumsi - Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2013

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
5 Penanganan	1
6 Teknik sanitasi dan higiene	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Pengambilan contoh	2
9 Cara uji	2
10 Pengemasan.....	2
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian organoleptik dan atau sensori belut hidup.....	3
Bibliografi	4
Tabel 1- Persyaratan mutu dan keamanan pangan	2
Tabel A.1- Lembar penilaian organoleptik belut hidup	3

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas belut hidup yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini terdiri dari 3 bagian dengan judul secara umum, Belut hidup untuk konsumsi:

- Bagian 1: Spesifikasi
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku
- Bagian 3: Penanganan

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 27 Juli 2010 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3. Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
4. Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Peraturan Pemerintah No. 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
9. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 7 Februari 2011 sampai dengan 6 Juni 2011 dengan hasil akhir RASNI.

Belut (*Monopterus albus*) hidup untuk konsumsi - Bagian 1: Spesifikasi**1 Ruang lingkup**

Standar ini menetapkan spesifikasi belut hidup.

Standar ini berlaku untuk belut hidup dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan yang tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326:2010, *Metoda pengambilan contoh produk perikanan*.

SNI 2346, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan*.

SNI 2354.5, *Cara uji kimia – Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) dan timbal (Pb) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia - Penentuan kadar merkuri (Hg) pada produk perikanan*.

SNI 7686.2:2013, *Belut (*Monopterus albus*) hidup untuk konsumsi – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 7686.3:2013, *Belut (*Monopterus albus*) hidup untuk konsumsi – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

3 Istilah dan definisi**3.1****belut hidup**

produk hasil perikanan dengan bahan baku belut hidup yang mengalami proses penyortiran dan pengemasan

4 Syarat bahan baku dan bahan penolong

4.1 Bahan baku belut hidup memenuhi syarat kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 7686.2:2013 2.

4.2 Bahan penolong yang digunakan sesuai SNI 7686.3:2013.

5 Penanganan

Penanganan belut hidup sesuai SNI 7686.3:2013

6 Teknik sanitasi dan higiene

- 6.1** Penanganan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, pemuatan dan pemasaran belut hidup dilakukan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.
- 6.2** Belut hidup harus sehat dan aktif atau reaktif terhadap sentuhan.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Persyaratan mutu dan keamanan pangan belut hidup untuk konsumsi sesuai Tabel 1.

Tabel 1- Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Organoleptik	Angka (1-9)	Minimal 7
b Cemarkan kimia*		
- Kadmium (Cd)	mg/kg	Maksimal 0,1
- Merkuri (Hg)	mg/kg	Maksimal 0,5
- Timbal (Pb)	mg/kg	Maksimal 0,3
CATATAN* Bila diperlukan		

8 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.

9 Cara uji

9.1 Organoleptik

Organoleptik sesuai SNI 2346. Penilaian organoleptik sesuai Lampiran A.

9.2 Kimia

- Kadmium dan Timbal sesuai SNI 2354.5.
- Merkuri sesuai SNI 01-2354.6-2006.

10 Pengemasan

Produk dikemas sesuai SNI 7686.3:2013.

11 Pelabelan

Setiap kemasan produk belut hidup yang akan diperdagangkan diberi label dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan dan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Produk diberi label sesuai SNI 7686.3:2013.

Lampiran A (normatif)

Lembar penilaian organoleptik dan atau sensori belut hidup

Tabel A.1- Lembar penilaian organoleptik belut hidup

Nama panelis: Tanggal:

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
Hidup dan sangat aktif atau reaktif terhadap sentuhan, tidak terdapat luka/cacat.	9					
Hidup dan aktif atau reaktif terhadap sentuhan, tidak terdapat luka/cacat,	7					
Hidup dan kurang aktif atau reaktif terhadap sentuhan, terdapat luka/cacat.	5					
Hidup dan tidak aktif atau reaktif terhadap sentuhan, banyak terdapat luka/cacat.	3					
Mati.	1					

Bibliografi

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan, Tahun 1997.

